



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PEKMEZDEN PESTİL YAPIMI

2 su bardağı pekmez
1 su bardağı un
Üzerine dökmek için:
6 su bardağı su
Yağlı kağıt
Üzerine serpmek için:
Susam
Ceviz

Tencereye pekmez ve unu alıp karıştırıyoruz. Un tamamen eridikten sonra 6 su bardağı suyu tencereye alıp karıştırmaya devam ediyoruz. Ardından ocağa alıp kaynayıp koyulaşmaya kadar devamlı karıştırıyoruz. Koyulaşınca tencereyi ocağın altından alıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine biraz pelleden döküyoruz ve iyice yayıp olabildiğince ince bir katman haline getiriyoruz. Üzerine kıyılmış ceviz serpiyoruz. İkinci tepsiye geçip onu da yaydıktan sonra üzerine susam serpiyoruz. Sonuncu tepsiyi de yaydıktan sonra üzerine bir şey serpmiyoruz. Pelte bitince hava alan bir yere bırakıp kurumasını bekliyoruz. (Ben balkona bıraktım ve 4 günde kurudu.) Sonra yağlı kağıdı katlayıp makasla kesiyoruz. Pestilleri kağıdından çıkarıp farklı şekiller veriyoruz.

